

# Soulfood Kitchen

TK GASTHAUS  
SINCE 2015

## Speisekarte

### Unternehmensphilosophie

Unsere Vision ist es, mit unserem Konzept zukunftsweisend für den Gastronomiesektor zu sein, um ihn nachhaltiger und umweltfreundlicher gestalten zu können. Der verantwortungsvolle Umgang mit vorhandenen Ressourcen und die ganzheitliche Verwendung von Lebensmitteln steht für uns dabei im Mittelpunkt.

- Farm to Fork (Nachhaltigkeit vom Acker bis zur Gabel)
- Nose to Tail (Ganzheitliche Nutzung von Lebensmitteln)
- Less Waste (Müllreduzierung)

Diese Themen sind für uns nicht irgendwelche Marketingstrategien, sondern fester Bestandteil unsere Unternehmensphilosophie.

Wir nutzen Ökostrom, ein Großteil unserer Restauranteinrichtung besteht aus recycelten Materialien. Wann immer möglich, greifen wir auf Lebensmittel aus unserer Region zurück und unser Fleisch und Fisch stammt ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung.

## Menu du Chef

### 4-Gang Menü

Tatar vom Weiderind | Blumenkohl |

Zanderfilet | Erdbeertiramisu

€ 64,-

\*\*\*

mit Weinbegleitung:

€ 89,-

### 5-Gang Menü

Ceviche vom Rotbarsch | Schweinebauch |

Gnocchi | Maibock | Key Lime Tarte

€ 79,-

\*\*\*

mit Weinbegleitung:

€ 109,-

*Soulfood Kitchen*

TK GASTHAUS  
SINCE 2015

## VORSPEISEN

---

**Tatar vom Weiderind** € 18  
Spargel | Tomate | 7 Kräuter

**Ceviche vom Rotbarsch** € 18  
Fenchel | Melone | Koriander | Rote Zwiebel

## ZWISCHENGÄNGE

---

**Schweinebauch** € 18  
Grüner Spargel | Sesam | Tapioka | Wasabi

**Blumenkohl** € 16  
Granatapfel | Macadamia | Radicchio | Minze

## HAUPTGÄNGE

---

**Gnocchi** € 20  
Pilz | Spargel | Pinienkerne | Käse

**Zanderfilet** € 28  
Mangold | Kohlrabi | Quinoa | Erbse

**Maibock** € 30  
Spitzkohl | Karotte | Rösti | Ingwer

## DESSERT

---

**Key Lime Tarte** € 12  
Limette | Baiser | Joghurt

**Erdbeertiramisu 2.0** € 12  
Erdbeere | Mascarpone | Biskuit | Waldmeister

Unsere Servicecrew hält die Liste mit Allergenen für Euch bereit.

## APERITIF

---

"BUBBLES WHITE" Secco - C. Stahl (A)	0.11	€ 4		
"ROSE" Secco - Max Müller I (A)	0.11	€ 4		
NEGRONI	0.31	€ 7		
2021 "BUBBLES WHITE" Secco - C. Stahl (A)	0.751	€ 29		
2021 "ROSE" Secco - Max Müller I (A)	0.751	€ 29		
2018 BLANC brut - Schloss Sommerhausen (B)	0.751	€ 49		
2018 ROSE brut - Schloss Sommerhausen (B)	0.751	€ 49		

## WEISS (Offener Ausschank)

---

2021 Silvaner „STAHL“ - C. Stahl	0.11	€ 4	0.21	€ 7
2021 Scheurebe & Riesling „CUVEE“ - C. Stahl	0.11	€ 3	0.21	€ 6
2021 Chardonnay „Rödelsee“ - P. Weltner	0.11	€ 8	0.21	€ 12
2021 Grau & WEISS „CUVEE“ - Max Müller I	0.11	€ 5	0.21	€ 8
2021 Müller-Thurgau „EINFACH“ - Max Müller I	0.11	€ 5	0.21	€ 8

## ROSE & ROT (Offener Ausschank)

---

2021 Nachschlag „PINK“ - C. Stahl	0.11	€ 3	0.21	€ 6
2021 Nachschlag „RED“ - C. Stahl	0.11	€ 3	0.21	€ 6
2019 Spätburgunder „VOLKACH“ - Max Müller I	0.11	€ 6	0.21	€ 9
2019 Spätburgunder „SULZFELDER“ - Luckert	0.11	€ 8	0.21	€ 12

*Goulfood Kitchen*

TK GASTHAUS  
SINCE 2015

## SILVANER

---

2020	<b>Silvaner „ALTE REBEN“</b> Weingut Peter Rudloff   Nordheim   QbA trocken	0.75l	€ 29
2021	<b>Silvaner „DAMAZENER STAHL“</b> Weingut C. Stahl   Auernhofen   QbA trocken	0.75l	€ 34
2021	<b>Silvaner „IPHÖFER KALB“</b> Weingut Laura Seufert   Iphofen   QbA trocken	0.75l	€ 39
2021	<b>Silvaner „FREIRAUM“</b> Weingut Rainer Sauer   Escherndorf   QbA trocken	0.75l	€ 34
2021	<b>Silvaner „SULZFELDER BLAUER SILVANER“ BIO</b> Zehnthof Luckert   Sulzfeld   VDP. Ortswein trocken	0.75l	€ 39
2020	<b>Silvaner „SONNENSTUHL“</b> Weingut C. Stahl   Auernhofen   QbA trocken	0.75l	€ 44
2021	<b>Silvaner „EIGENART“</b> Weingut Max Müller I   Volkach   QbA trocken	0.75l	€ 44
2020	<b>Silvaner „AB OVO“</b> Weingut Rainer Sauer   Escherndorf   QbA trocken	0.75l	€ 49
2020	<b>Silvaner „SUR LIE“</b> Weingut R. Östreicher   Sommerach   QbA trocken	0.75l	€ 49

## MÜLLER-THURGAU

---

2021	<b>Müller-Thurgau „SULZFELDER“ BIO</b> Weingut Zehnthof Luckert   Sulzfeld   VDP. Ortswein trocken	0.75l	€ 29
2021	<b>Müller-Thurgau „HASENNEST“</b> Weingut C. Stahl   Auernhofen   QbA trocken	0.75l	€ 34

## RIESLING

---

2021	<b>Riesling „ESCHERNDORF“</b> Weingut R. Sauer   Escherndorf   VDP. Erste Lage trocken	0.75l	€ 34
2020	<b>Riesling „BERG“</b> Weingut Max Müller I   Volkach   QbA trocken	0.75l	€ 39

## SAUVIGNON BLANC

---

2021	<b>Sauvignon Blanc „DAMAZENER STAHL“</b> Weingut C. Stahl   Auernhofen   QbA trocken	0.75l	€ 34
2021	<b>Sauvignon Blanc „RÖDELSEER KÜCHENMEISTER“</b> Weingut Paul Weltner   Rödelsee   VDP. Erste Lage trocken	0.75l	€ 39

## CHARDONNAY

---

2021	<b>Chardonnay „RÖDELSEE“</b> Weingut Paul Weltner   Rödelsee   VDP. Ortswein trocken	0.75l	€ 39
2021	<b>Chardonnay „DAMAZENER STAHL“</b> Weingut C. Stahl   Auernhofen   QbA trocken	0.75l	€ 39
2018	<b>Chardonnay „ROSSBACH“</b> Weingut R. Östreicher   Sommerach   QbA trocken	0.75l	€ 74

## WEISSER BURGUNDER

---

2021	<b>Weißburgunder „DAMAZENER STAHL“</b> Weingut C. Stahl   Auernhofen   QbA trocken	0.75l	€ 34
2021	<b>Weißburgunder „SOMMERACHER KATZENKOPF“</b> Weingut Max Müller I   Volkach   VDP. Erste Lage trocken	0.75l	€ 34
2021	<b>Weißburgunder „SULZFELDER BERG TERRASSEN“ BIO</b> Weingut Zehnthof Luckert   Sulzfeld   VDP. Erste Lage trocken	1.50l	€ 89
2020	<b>Weißburgunder „HÖLZLEIN“</b> Weingut R. Östreicher   Sommerach   QbA trocken	0.75l	€ 59

## CUVEE

---

2021	<b>„BLANC DE BLANC“ Riesling, Scheurebe &amp; Silvaner</b> Weingut Hans Wirsching   Iphofen   QbA trocken	0.75l	€ 39
2016	<b>„UNTER DER MAUER“ Silvaner &amp; Riesling</b> Weingut Zehnthof Luckert   Sulzfeld   VDP. Erste Lage trocken	0.75l	€ 69
2020	<b>„TRI TERRA“ Grauburgunder, Weißburgunder &amp; Chardonnay</b> Weingut Hans Wirsching   Iphofen   QbA trocken	0.75l	€ 49

## NATURWEIN

---

2020	<b>Silvaner „ANARCHIE“</b> Weingut Laura Seufert   Iphofen   QbA trocken	0.75l	€ 44
2020	<b>„TRIO SAUVAGE“ Chardonnay, Grauburgunder &amp; Silvaner</b> Weingut MaxSeinWein   Dertingen   QbA trocken	0.75l	€ 49
2020	<b>„ROUGE“ Pinot Meunier &amp; Spätburgunder</b> Weingut MaxSeinWein   Dertingen   QbA trocken	0.75l	€ 49
2020	<b>„BLANC“ Müller-Thurgau, Gewürztraminer &amp; Silvaner</b> Weingut MaxSeinWein   Dertingen   QbA trocken	0.75l	€ 44
2021	<b>„LES AUTOCHTONES“ Silvaner</b> Weingut MaxSeinWein   Dertingen   QbA trocken	0.75l	€ 49
2021	<b>„ROSE“ Pinot Meunier &amp; Spätburgunder</b> Weingut MaxSeinWein   Dertingen   QbA trocken	0.75l	€ 44
2020	<b>„DE LA POMME“ Apfelwein</b> Weingut MaxSeinWein   Dertingen   QbA trocken	0.75l	€ 49
2021	<b>Silvaner</b> Weingut Thomas Patek   Kitzingen   QbA trocken	0.75l	€ 39

## ROSE

---

2019	<b>Rose „BLANC ET NOIR“</b> Weingut Peter Vogl   Estenfeld   QbA trocken	0.75l	€ 34
2021	<b>„ROSE“</b> Weingut Max Müller I   Volkach   VDP Ortswein trocken	0.75l	€ 29

## FRÜH & SPÄTBURGUNDER

---

2019	<b>Spätburgunder „SULZFELDER“ BIO</b> Weingut Zehnthof Luckert   Sulzfeld   VDP. trocken	0.75l	€ 39
2020	<b>Spätburgunder „VOLKACH“</b> Weingut Max Müller I   Volkach   QbA trocken	0.75l	€ 34
2019	<b>Frühburgunder „SULZFELDER“ BIO</b> Weingut Zehnthof Luckert   Sulzfeld   VDP. trocken	0.75l	€ 39
2020	<b>„ROUGE“ Pinot Meunier &amp; Spätburgunder</b> Weingut MaxSeinWein   Dertingen   QbA trocken	0.75l	€ 49

## MERLOT

---

2019	<b>Merlot „KALKSTEIGE“</b> Weingut C. Stahl   Auernhofen   QbA trocken	0.75l	€ 49
------	---	-------	------

## CABERNET SAUVIGNON

---

2007	<b>Cabernet Sauvignon BIO</b> Weingut Zehnthof Luckert   Sulzfeld   VDP. Erste Lage trocken	0.75l	€ 74
2014	<b>Cabernet Sauvignon „SOMMERACHER KATZENKOPF“</b> Weingut R. Östreicher   Sommerach   QbA trocken	0.75l	€ 59



## ALKOHOLFREI

---

Rhön Sprudel Naturell & Medium	0.75l	€ 5
fritz kola (1,3), orange (1,5), zitrone (1,5)	0.33l	€ 4
fritz kola superzero (1,3,4)	0.33l	€ 4
fritz limo apfel-kirsch-holunder	0.33l	€ 4
fritz bio apfelschorle	0.33l	€ 4
fritz bio rhabarberschorle	0.33l	€ 4

## BIER

---

Distelhäuser Helles	0.33l	€ 3.5
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0.33l	€ 3.5

## KAFFEE

---

Espresso		€ 2.5
----------	--	-------

## GEISTREICHES (mit verschiedenen Alkoholgehalten)

---

Feine Brände C. Stahl	4cl	€ 5.5
-----------------------	-----	-------

Trester Barrique  
Weinbrand  
Zwetschge Barrique  
Mirabelle  
Williams Christ Birne  
Kirsche  
Himbeere  
Quitte

## GOOD TO KNOW & ALLERGENE

---

Alle Preise in € und inkl. MwSt.  
Unsere Servicecrew hält die Liste mit Allergenen für Euch bereit.  
Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat.  
Perlwein, Champagner & Weine enthalten Sulfite.

- |  |                        |
|--|------------------------|
| 1) Farbstoff                                       | 5) Konservierungsstoff |
| 2) Antioxidationsmittel                            | 6) Chinin              |
| 3) Koffein   | 7) Laktose             |
| 4) Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle) |                        |

A) Gluten B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohne  
G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesam O) Schwefeloxid/Sulfite  
M) Lupine R) Weichtiere

*Goulfood Kitchen*

TK GASTHAUS  
SINCE 2015